

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.
Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.
Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.
Ilmoita huoltoon yhteyttä ottaessasi täydellinen tyyppinumero.
Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.
Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.
Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.
Huoltopisteiden osoitteet ja puhelinnumerot löytyvät takuukortista.
Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

700005115000

Gebruiksaanwijzing
Oven
Mode d’emploi
Four
Bedienungsanleitung
Ofen
Instructions for use
Oven

ATAG



OX6411B

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt
Symboler som används - Käytetyt kuvakkeet



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information
Vigtig information - Viktig informasjon - Viktig information - Tärkeää tietoa



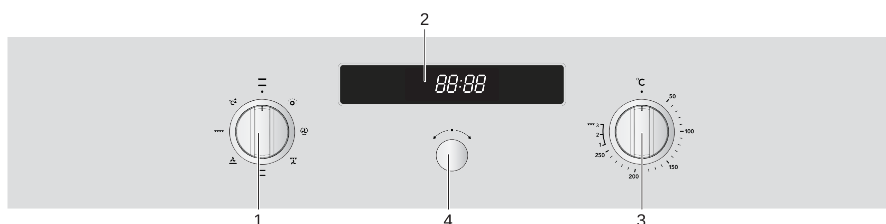
Tip - Conseil - Tipp - Tips - Vinkki

Inhoud

NL

Bedieningspaneel

NL



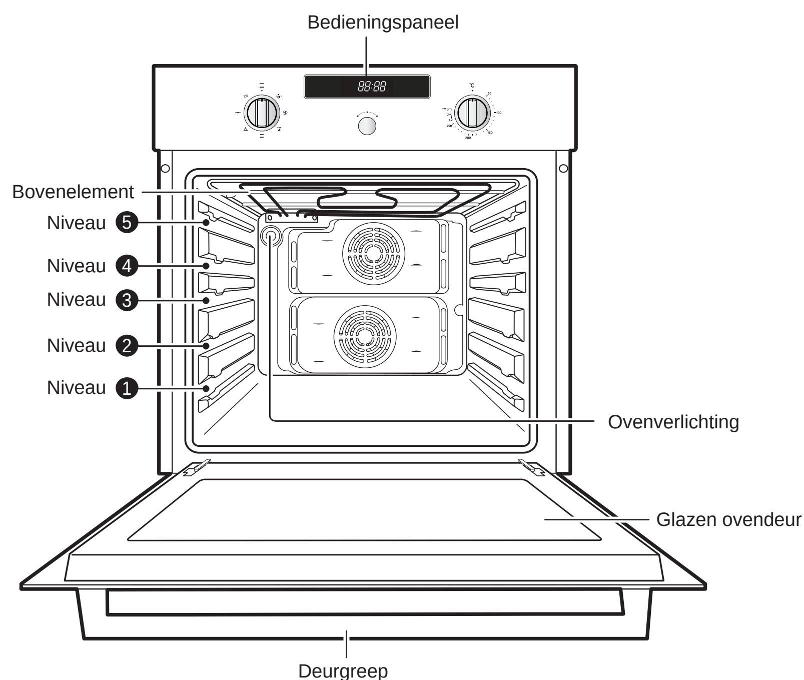
1. FUNCTIEKNOP

2. DISPLAY

3. TEMPERATUURKEUZEKNOP

4. TIJDKEUZEKNOP

Toestelbeschrijving



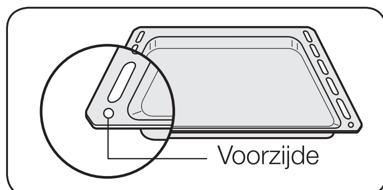
LET OP

- De inschuifniveaus zijn van beneden naar boven genummerd.
- De niveaus 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.

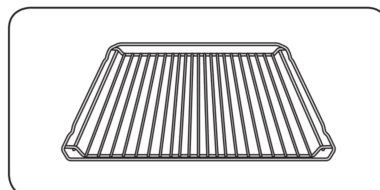
Toebehoren

NL

De onderstaande toebehoren worden met de oven meegeleverd:



1 Bakplaat
De bakplaat gebruikt u voor het bakken van koekjes of ander plaat-gebak



2 Ovenrooster
Het ovenrooster gebruikt u voor ovenschotels, bakblikken, roosteren en grillen. Bij het verwijderen van het ovenrooster uit de oven dient u deze iets op te tillen.

LET OP

- Zorg ervoor dat de toebehoren altijd correct in de geleiders zijn geschoven. Tussen het ovenrooster en de ovenbodem moet minimaal 2 cm ruimte zijn.
- Wees voorzichtig bij het uit de oven nemen van gerechten. U kunt zich branden aan warme gerechten en hete oventoebehoren.

Het gebruik van deze handleiding

NL

Bedankt voor de aanschaf van deze ATAG inbouwoven.

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsvoorschriften en essentiële informatie over het gebruik en het onderhoud van uw nieuwe oven.

Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt en bewaar hem als naslagwerk voor toekomstig gebruik.

Veiligheidsvoorschriften

Elektrische veiligheid

Controleer het toestel op transportschade. Sluit een beschadigd toestel niet aan.

- Dit toestel mag alleen door een hiertoe **bevoegd installateur** worden aangesloten.
- Mocht er een storing optreden of is het toestel beschadigd, laat het dan eerst deskundig repareren voordat u het in gebruik neemt.
- Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door **technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst**. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.
- Om onveilige situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitkabel door de servicedienst worden vervangen.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten. De groepen in de meterkast moeten gezekerd zijn met minimaal 16 A (C of B karakteristiek installatie-automaat).
- Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet de aansluiting voorzien worden van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.
- Gebruik geen adapters of verlengsnoeren. Deze kunnen warm worden tijdens gebruik, waardoor brand kan ontstaan.
- Het gegevensplaatje bevindt zich aan de binnenzijde aan de rechterkant.
- Schakel de stroomtoevoer uit tijdens het schoonmaken van de oven en tijdens het uitvoeren van reparaties.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparten op stopcontacten in de buurt van de oven.

WAARSCHUWING

- Dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg dat u de hete delen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.

Veiligheidsvoorschriften (vervolg)

NL

Veiligheid tijdens gebruik

- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven zeer heet. Raak de elementen en het intereur pas aan nadat de oven volledig is afgekoeld.
- Bewaar geen brandbare materialen in de oven.
- De buitenzijde van de oven kan warm worden nadat de oven gedurende een lange periode bij hoge temperaturen is gebruikt.
- Wees tijdens het bakken voorzichtig met het openen van de deur omdat warme stoom kan ontsnappen.
- Let op bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten. Alcoholdamp kan vlam vatten wanneer zij bij hoge temperatuur in contact komt met de hete ovendelen.
- Gebruik geen hogedrukreinigers om de oven schoon te maken.
- Diepvriesgerechten (pizza) altijd op een rooster bereiden. De bakplaat kan vervormen door de grote temperatuurverschillen die in de bakplaat ontstaan.
- Giet nooit koud water op de warme ovenbodem. Het emaille kan beschadigd raken.
- Sluit de ovendeur tijdens het bakken en braden.
- De ovenbodem nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen, en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Door vruchtensappen kunnen moeilijk te verwijderen vlekken achterblijven op de ovenbodem.
- Zet geen oventoebehoren op de open ovendeur.
- Kleinere hoeveelheden vragen een kortere bereidingstijd. Wanneer de in recepten aangegeven bereidingstijden worden toegepast kunnen ze verbranden.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden. Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven zeer heet.

Afvoeren verpakking en toestel

Afvoeren van het verpakkingsmateriaal

- De verpakking van dit toestel is recyclebaar.
- U kunt het materiaal afvoeren conform de voorschriften van de lokale overheid.

Afvoeren oude apparaten

WAARSCHUWING

Voordat u het oude apparaat afvoert moet u er zich van verzekeren dat het voor uw medemensen geen risico meer vormt.

Neem de stekker van het oude apparaat uit het stopcontact en knip de volledige aansluitkabel van het apparaat.

Om het milieu te beschermen is het belangrijk dat oude apparaten op verantwoorde wijze en conform de voorschiften van de lokale overheid worden afgevoerd.

- Het toestel mag niet bij het huis-, tuin-, en keukenafval.
- Informatie over inzameldata en lokaties van afvalbrengstations vindt u bij uw plaatselijke afvalbeheerorganisatie.

Veiligheidsvoorschriften voor het inbouwen

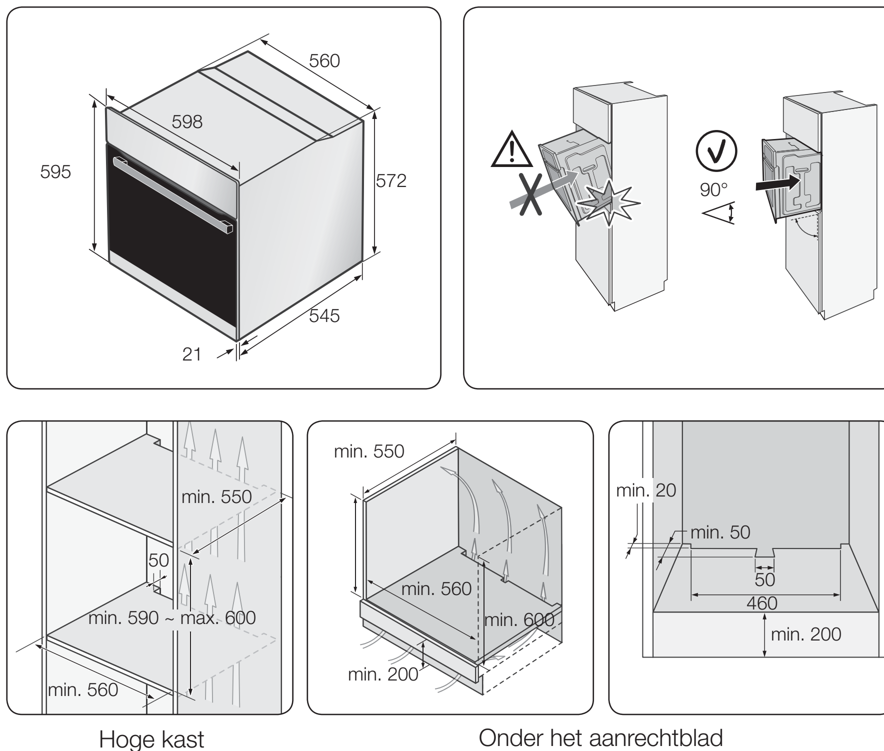
Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij dienen de bijgevoegde installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd te worden.

- Controleer voordat u met inbouwen begint of het aansluitpunt spanningsloos is. Schakel zonodig de zekering in de meterkast uit.
- Het keukenkastje waarin de oven wordt ingebouwd moet voldoende stabiel zijn en voldoen aan de voorschriften in DIN 68930.

Inbouwen

U kunt deze oven inbouwen onder het aanrechtblad of in een hoge kast.

- Houd rekening met de minimaal vereiste afstanden.
- Schuif de oven recht en haaks in de nis.

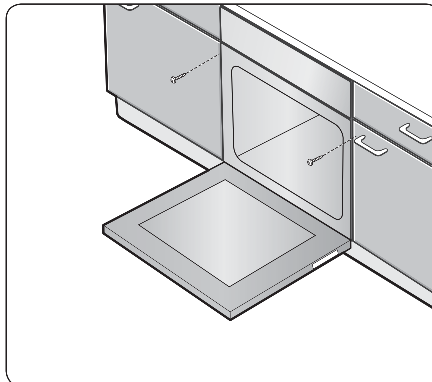


Hoge kast

Onder het aanrechtblad

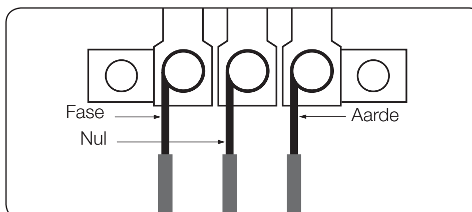
NL

- Zet de oven aan weerszijden vast met bevestigingsschroeven.
- Verwijder het beschermfolie van de deur en het interieur nadat de oven volledig is ingebouwd.



Aansluitkabel monteren

De kabel moet worden aangesloten zoals op het gegevensplaatje op de achterzijde van de oven staat aangegeven. Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag het toestel aansluiten conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Wanneer u een vaste aansluiting wilt maken dient u er voor te zorgen dat de aansluiting is voorzien van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.

LET OP

Zodra de spanning is aangesloten vindt er een initialisatie plaats. De verlichting zal een aantal seconden doven. De aansluitkabel (H05 RR-F or H05 VV-F, Min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) moet voldoende lengte hebben zodat de oven op de vloer voor de nis geplaatst kan worden, terwijl de stekker zich in de wandcontactdoos bevind.

Open de behuizing aan de achterzijde van de oven aan de onderkant (gebruik een platte schroevendraaier) en draai de schroeven van het aansluitblok los en monteer vervolgens de aders op de juiste plaats.

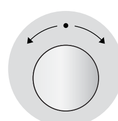
De aansluiting voor de aardedraad is gemerkt met het aardeteken (⏚).

De wandcontactdoos moet na het inbouwen van de oven bereikbaar blijven.

Atag kan geen aansprakelijkheid aanvaarden voor ongelukken die onstaan door het ontbreken van of een foutief aangesloten aardverbinding.

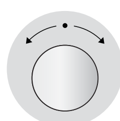
Instellen van de klok

Zodra het toestel is aangesloten licht het display op het bedieningspaneel kort op. Na 3 seconden verschijnt '12:00' in het display.

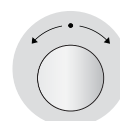


12:00

1 Druk op de **tijdkeuzeknop**. '12:' gaat knipperen.

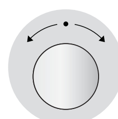


2 Stel met de **tijdkeuzeknop** het gewenste **uur** in. Bijvoorbeeld: 13:00.

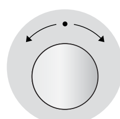


13:00

3 Druk op de **tijdkeuzeknop**. ':00' gaat knipperen.



4 Stel met de **tijdkeuzeknop** de gewenste **minuten** in. Bijvoorbeeld: 13:30.

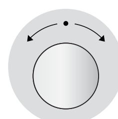


13:25

5 Druk op de **tijdkeuzeknop** om de dagtijd te bevestigen.

Kinderslot

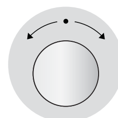
Wanneer de oven stand-by is kunt u het kinderslot inschakelen.



1 Druk op de **tijdkeuzeknop** en houd deze 3 seconden ingedrukt. (L) verschijnt in het display.

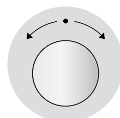
Kookduur instellen

De kookduur kan ingesteld worden wanneer de oven in bedrijf is.



1:30

1 Stel met de **tijdkeuzeknop** de kookduur in.



1:30

2 Druk op de **tijdkeuzeknop** om te bevestigen.

- Druk op de tijdkeuzeknop wanneer de oven in bedrijf is om de huidige tijd weer te geven.

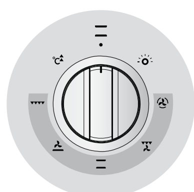
NL

De snel voorverwarmen(°C) functie gebruiken

Gebruik de **snel voorverwarmen functie** om de oven in een mum van tijd op de gewenste temperatuur te brengen totdat het voorverwarmen klaar is. Schakel daarna naar de **ovenfunctie** alvorens door te gaan.

De **snel voorverwarmen functie** is niet nodig voorafgaand aan het grillen van een gerecht.

De ovenfunctie gebruiken

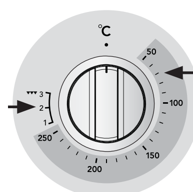


Temperatuur van de grill

1 Laag

2 Middelhoog

3 Hoog



Temperatuur voor alle vormen van koken, behalve grillen

1 Stel de **functieknop** in op de gewenste ovenfunctie

2 Kies de gewenste temperatuur met behulp van de **temperatuurkeuzeknop.**

- Kiest u de grillfunctie en stelt u daarbij de temperatuur in tussen 50 °C en 250 °C, of kiest u de standaard ovenfunctie waarbij de grilltemperatuur tussen 1 en 3 staat, dan wordt u door middel van een zoemer en een pop-up bericht gevraagd om de temperatuur opnieuw in te stellen.

Ovenfuncties

	Hetelucht De verwarmingselementen in de oven verwarmen de lucht die door een ventilator in de ovenruimte wordt geblazen. Deze functie wordt gebruikt voor bevroren gerechten en bakken. Aanbevolen temperatuur: 170 °C
	Bovenwarmte met hetelucht Het bovenste verwarmingselement verwarmt de lucht die door een ventilator in de ovenruimte wordt geblazen. Deze functie wordt gebruikt voor het roosteren van gerechten met een krokant laagje, zoals vlees. Aanbevolen temperatuur: 190 °C
	Boven- en onderwarmte Het bovenste en onderste verwarmingselement worden verwarmd. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken en roosteren van nagenoeg ieder gerecht. Aanbevolen temperatuur: 200 °C
	Onderwarmte met hetelucht Het onderste verwarmingselement verwarmt de lucht die door een ventilator in de ovenruimte wordt geblazen. Deze functie wordt gebruikt voor pizza’s, brood en cakes. Aanbevolen temperatuur: 190 °C
	Maxigrill De maxigrill wordt verwarmd. Deze functie wordt gebruikt voor gerechten zoals lasagne en het grillen van vlees. Aanbevolen temperatuur: middelhoog

Testgerechten

Volgens de EN 60350 standaard.

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken zijn van toepassing op een voorverwarmde oven.

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-niveau	Ovenfunctie	Temp. °C	Kook-duur min.
Klein gebak	Bakplaat	2	Boven- en onderwarmte	170-190	15-25
Cake	Ovenrooster en bakblik (donker gecoat, ø 26 cm)	1	Boven- en onderwarmte	160-180	25-35
Appeltaart	Bakplaat, ovenrooster en 2 springvormen (donker gecoat, ø 20 cm)	1+3	Boven- en onderwarmte	170-190	80-100
	Ovenrooster en 2 springvormen (donker gecoat, ø 20 cm)	1	Boven- en onderwarmte	180-200	75-90

2. Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor met behulp van de oppervlaktegrill.
Gebruik deze functie op de hoogste temperatuurinstelling.

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-niveau	Ovenfunctie	Temp. °C	Kook-duur min.
Toast van witbrood	Ovenrooster	5	Oppervlakte-grill	hoog	1ste 1-2 2de 1-1 1/2
Hamburgers	Ovenrooster Bakplaat (om druppels op te vangen)	4 3	Oppervlakte-grill	hoog	1ste 7-10 2de 5-8

Reinigen en onderhoud

NL

Maak de oven en toebehoren pas schoon nadat deze volledig zijn afgekoeld.

Oveninterieur

- Voor het reinigen van de oven gebruikt u een schone doek en een sopje van een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.
- Gebruik een speciale ovenreiniger om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- De ovenwanden reinigen met een sopje van een schoonmaakmiddel en een nylon borstel.
- Gebruik bij het schoonmaken nooit agressieve schoonmaakmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of schuurlapjes, staalwol of een mes.

De buitenzijde van de oven

- Gebruik een sopje van een mild schoonmaakmiddel voor het reinigen van de buitenzijde van de oven.
- Wrijf de oven droog met keukenpapier of een schone doek.
- Gebruik nooit schuurmiddelen, soda of ander agressieve producten.

Roestvrijstalen ovenfronten

- Gebruik nooit staalwol, schuursponsjes of schuurmiddelen, deze kunnen het oppervlak aantasten.
- Reinig het oppervlak zorgvuldig met een vochtige zachte doek of microvezel doekje.

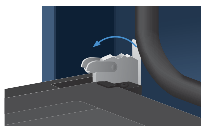
Toebehoren

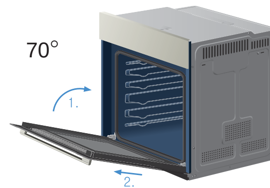
- Reinig de toebehoren na ieder gebruik en droog ze met een keukendoek. Door de toebehoren eerst een half uur te weken in een warm sopje zijn ze makkelijker te reinigen.

NL

Deur verwijderen

In het dagelijks gebruik hoeft de deur niet verwijderd te worden. Volg onderstaande instructies bij het verwijderen van de deur, bijvoorbeeld voor het reinigen. **Let op: de deur is zwaar.**



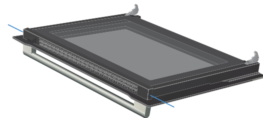


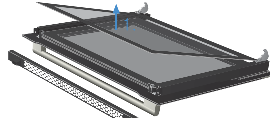
1 Open de deur en kantel de vergrendeling in beide scharnieren volledig naar buiten.

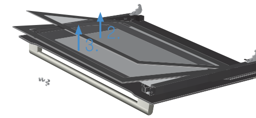
2 Sluit de deur ongeveer 70°. Pak de deur aan weerszijden vast en neem de deur uit de scharnieren.

Deur plaatsen

Herhaal stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde.







Verwijderen van het glas

De ovenruit is voorzien van 3 lagen glas. Voor het schoonmaken kunt u kunt de binnenste en de middelste ruit als volgt verwijderen:

1 Verwijder de schroef aan de linker- en rechterzijde van de deur.

2 Neem de afdekstrip weg en neem de binnenste ruit weg.

3 Til de middelste ruit iets op en verwijder de rubbers van de weggenomen ruit. Maak het glas schoon met een sopje van een afwasmiddel. Wrijf de ruiten droog met een zachte doek.

Monteren van het glas

Herhaal de stappen 1, 2 en 3 in omgekeerde volgorde.

- Bij het monteren van de binnenste ruit hoort de bedrukking aan de onderzijde.

NL

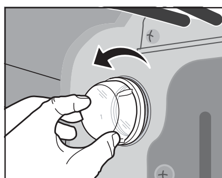
Vervangen van de lamp

WAARSCHUWING
Wees voorzichtig in verband met het gevaar van een elektrische schok!

Handel als volgt voordat u de lamp gaat vervangen:

- Schakel de oven uit.
- Trek de stekker van de oven uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Leg een doek op de ovenbodem om een vallend afdekkapje of lamp te beschermen.
- U kunt de lamp bestellen bij de Atag Klantenservice.

Vervangen van de ovenlamp en reinigen van het beschermkapje



1. Draai het beschermkapje tegen de wijzers van de klok in los. Vervang de lamp door een 25 W, 230V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.
2. Reinig, wanneer dat nodig is, het glazen beschermkapje, de metalen ring en de afdichtring.
3. Leg de metalen ring en de afdichtring op het beschermkapje.
4. Monteer het beschermkapje opnieuw zoals in stap 1 staat aangegeven. Draai het beschermkapje rechtsom weer vast.

Storingen

NL

Tijdens het gebruik van de oven kan een probleem ontstaan. Vaak is de oorzaak echter een kleinigheid die u zelf kunt verhelpen. Controleer met behulp van onderstaande aanwijzingen of u een oplossing kunt vinden. Is dat niet het geval, bel dan de Atag Klantenservice.

De oven wordt niet warm

Controleer de volgde punten:

- De oven is niet ingeschakeld. Schakel de oven in.
- De klok is niet of niet goed ingesteld (zie pagina 11).
- Controleer of u de overige instellingen juist heeft uitgevoerd.
- Controleer of de zekering in de meterkast defect is.

De oven is correct ingesteld maar wordt niet warm

Mogelijk is er een probleem met het elektrische circuit in de oven. Bel de Atag klantenservice.

Het display toont een foutcode

Er is een storing in het elektrische circuit van de oven. Bel de Atag klantenservice.

Het diplay knippert

Er is een stroomstoring geweest, stel de klok opnieuw in (zie pagina 11).

De lamp is defect

Vervang de lamp (zie pagina 16).

De ventilator draait terwijl de oven is uitgeschakeld

Na gebruik van de oven blijft de ventilator nog doordraaien totdat de oven voldoende is afgekoeld of na 25 minuten. Bel de Atag klantenservice wanneer de ventilator ook blijft doordraaien nadat de oven volledig is afgekoeld.

Fout- en veiligheidscodes

NL

Fout- en veiligheids-codes	Algemene functies	Oplossing
E-** [1)] -SE-	Deze foutcodes duiden op verminderde prestaties en problemen met de veiligheidsvoorzieningen. Schakel de oven onmiddelijk uit.	**Neem contact op met de Atag klantenservice wanneer deze foutmelding zich voordoet.**
S-01	**Oververhittingsbeveiliging heeft ingegrepen** De maximale toegestane bedrijfsduur is overschreden.	*Schakel de oven uit en neem het gerecht uit de oven. Laat de oven eerst afkoelen voordat u de oven opnieuw gebruikt.*
- - - -	De gekozen temperatuur is niet van toepassing in deze modus.	Kies de juiste temperatuur voor deze modus. (zie “De snel voorverwarmen functie”, pagina 12).

1) * verwijst naar alle getallen en tekens.

Technische Specificaties

Model	**OX6411B**
Elektrische aansluiting	230 V ~ 50 Hz
Vermogen	max. 3400 W
Afmetingen (B x H x D) Buitenmaten Interieur van de oven	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volume (capaciteit)	65 L
Gewicht Netto Transportgewicht	 Ca. 34 kg Ca. 39.5 kg

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:
- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Conformiteitsverklaring



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.



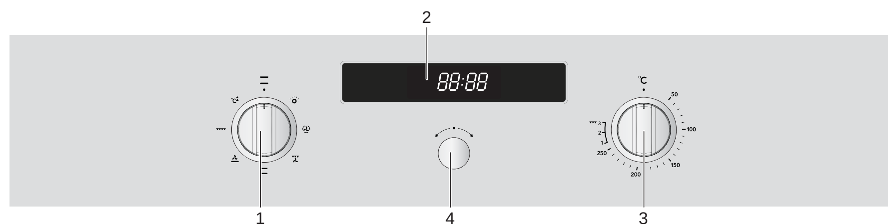
NL

Index

FR

Commandes du four

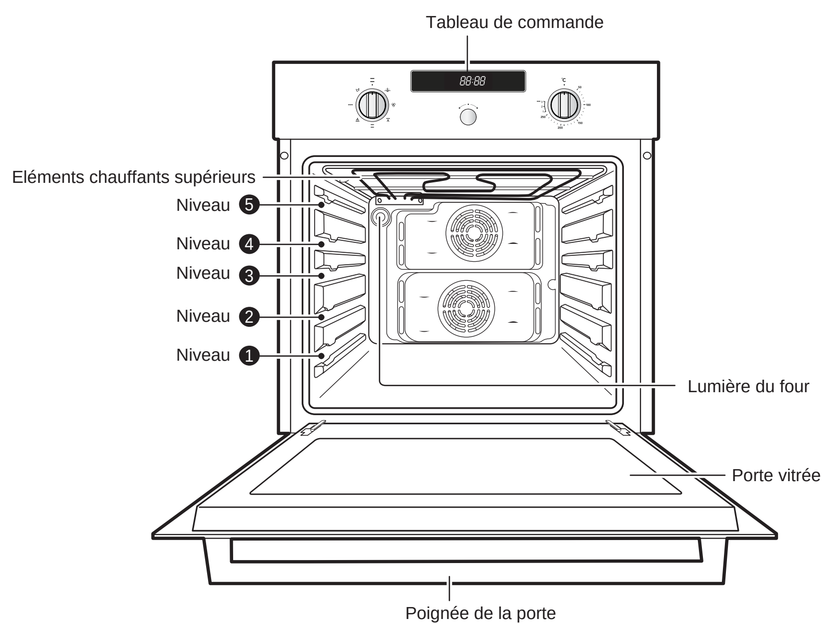
FR



1. BOUTON DE SÉLECTION DE LA FONCTION
2. FENÊTRE D’AFFICHAGE
3. BOUTON DE COMMANDE DE LA TEMPÉRATURE
4. BOUTON DE SÉLECTION DE L’HEURE

Pièces et caractéristiques

FR



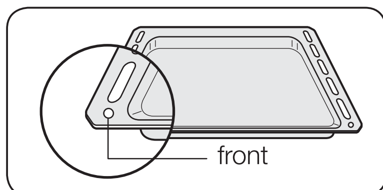
AVERTISSEMENT

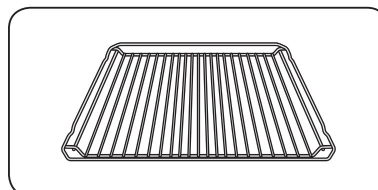
- Les niveaux correspondants aux différentes hauteurs sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction gril.

Accessoires

FR

Les accessoires suivants sont fournis avec le four





1 Plaque à pâtisserie
La plaque à pâtisserie peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.

2 Grille métallique
Une grille métallique pour les plats, les moules à gâteaux, les plaques à rôtir et à grillade.

Attention

- Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments et/ou les accessoires chauds du four afin d'éviter toute brûlure.

Utilisation de ce manuel

FR

Merci d'avoir choisi un four encastrable Atag. Ce manuel d'utilisation présente des informations importantes en matière de sécurité et vous fournit des instructions vous aidant à faire fonctionner l'appareil et à assurer son entretien. Veuillez lire très attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être prise en charge uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé de brancher l'appareil à la prise d'alimentation secteur conformément aux conseils de sécurité spécifiques.

Sécurité en matière d'électricité

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par **un électricien qualifié.**
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente ATAG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un cordon spéciaux disponibles chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Aucun fil et aucun câble électrique ne doit être en contact avec le four.
- Le four est pourvu d'une prise et ne peut être branché que sur une prise de terre. Les groupes dans le placard à compteurs doivent être sécurisés par 16 A minimum.
- Si la prise est hors d'atteinte après l'installation, le raccordement doit être pourvu d'un interrupteur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.● N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonges. Ceux-ci peuvent chauffer pendant l'utilisation et provoquer un incendie.
- La plaque signalétique se trouve sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension pendant que celui-ci est réparé ou nettoyé.
- Soyez prudents lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

AVERTISSEMENT

- Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes durant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.

Consignes de sécurité (suite)

FR

Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Lorsque le four fonctionne, la chaleur des surfaces internes suffit pour brûler. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudents en ouvrant la porte du four, car la chaleur de l'air et de la vapeur peut s'échapper rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de l'alcool. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur peut s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un vaporisateur ou d'un produit nettoyant à haute pression.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le hors de portée des enfants.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés, des pizzas par exemple, il convient d'utiliser la grille métallique. Lorsque la plaque à pâtisserie est utilisée, elle subit des variations de température importantes et peut se déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le bas du four quand il est chaud. La surface émaillée pourrait s'endommager.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le bas du four avec du papier aluminium et n'y déposez aucune plaque de cuisson ou aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer. Par conséquent, les surfaces émaillées peuvent s'endommager et vos plats risquent de ne pas cuire correctement.
- Les jus de fruit laissent des traces pouvant être indélébiles sur les surfaces émaillées du four.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four ouverte.
- Les petites quantités demandent moins de temps de préparation. Si vous modifiez les temps de préparation indiqués dans les recettes, ils peuvent brûler.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, l'appareil doit être mis hors tension avant le remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

Consignes de mise au rebut

Mise au rebut du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans des conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, assurez-vous qu'ils soient vraiment inutilisables afin d'éviter tout danger.
Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.
En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

FR

Consignes de sécurité pour le technicien

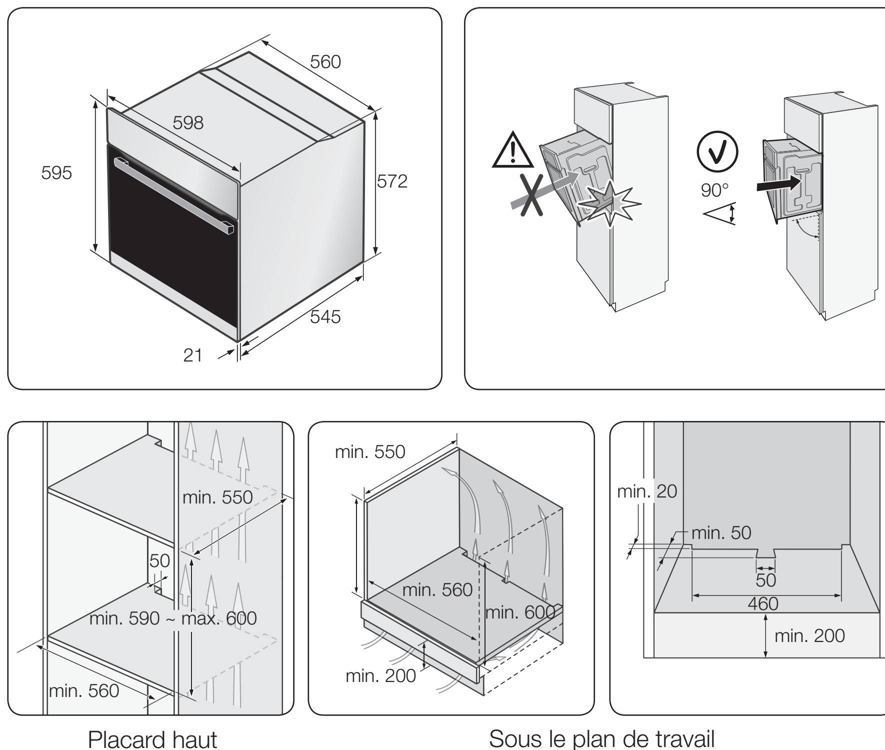
L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.Le four doit être installé conformément aux instructions fournies. Après l'installation, retirez la protection en vinyle de la porte.

- L'installation doit garantir une protection contre toute exposition à des pièces sous tension.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.

Installation dans un meuble bas ou haut

Vous pouvez encastrer ce four sous le plan de travail ou dans un placard haut.

- Respectez les indications relatives aux distances de sécurité minimales exigées.
- Glissez le four perpendiculairement dans la niche.

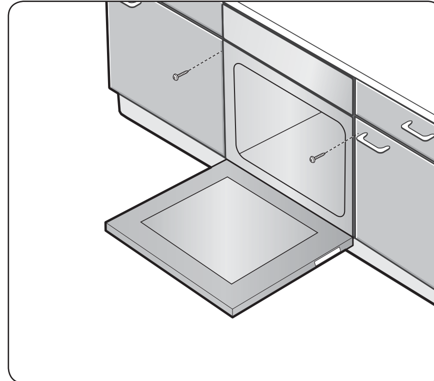


Placard haut

Sous le plan de travail

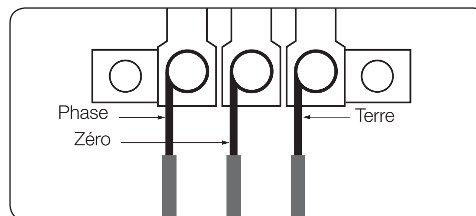
FR

- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis.
- Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.



Branchement à la prise d'alimentation secteur

Les branchements électriques doivent être effectués conformément à la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil et par un électromécanicien qui doit veiller à ce que le branchement de l'appareil soit conforme aux consignes d'installation et aux réglementations locales.



Dans les cas où l'appareil n'est pas branché à l'alimentation secteur par une prise, il convient, pour répondre aux exigences de sécurité, d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une distance d'ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation.

Attention

Lorsque l'appareil est mis sous tension, les dispositifs électroniques du four sont initialisés et la lumière est neutralisée pendant quelques secondes. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, Min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché au four depuis l'avant de l'élément où il est encastré

Ouvrez le couvercle arrière du four situé au bas de l'appareil (à l'aide d'un tournevis plat) et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes.

Le conducteur de terre doit être relié à la borne (⏚) du four.

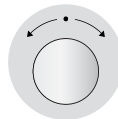
Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.

Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

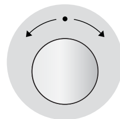
FR

Réglage de l’horloge

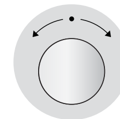
Lorsque l’appareil est mis sous tension pour la première fois, l’affichage du tableau de commande s’allume brièvement. Après 3 secondes, une icône représentant une horloge et l’affichage 12:00 se mettent à clignoter.



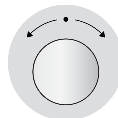
1 Appuyez sur le **bouton de sélection de l’heure** ; les chiffres des heures se mettent à clignoter.



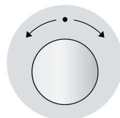
2 Tournez le **bouton de sélection de l’heure** et réglez les chiffres des heures.



3 Appuyez sur le **bouton de sélection de l’heure** ;les chiffres des minutes se mettent à clignoter.



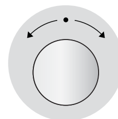
4 Tournez le **bouton de sélection de l’heure** et réglez les chiffres des minutes.



5 Appuyez sur le **bouton de sélection de l’heure** pour confirmer l’heure ainsi réglée.

Sécurité enfant

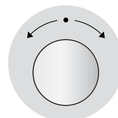
Lorsque le four est en mode veille, vous pouvez activer la sécurité enfant.



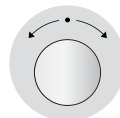
1 Appuyez sur **le bouton minuteur** pendant 3 secondes. (L) l'afficheur apparait.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez programmer la durée de cuisson lorsque le four est en marche.



1 Tournez le **bouton de sélection de l’heure** et réglez la minuterie.



2 Appuyez sur le **bouton de sélection de l’heure** pour confirmer le réglage.

- Durant son fonctionnement, appuyez sur le bouton de sélection de l’heure pour afficher l’heure actuelle.

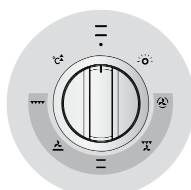
FR

Utilisation du mode Préchauffage rapide (℃)

Utilisez la fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** pour que la température atteigne la valeur réglée à la fin du préchauffage. Passez ensuite en mode Cuisson avant de continuer.

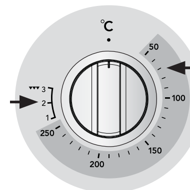
La fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** n'est en revanche pas nécessaire lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.

Utilisation du mode Cuisson



1 Tournez le **bouton de sélection de la fonction** pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix.

Température du gril
1 Basse
2 Moyenne
3 Élevée



Réglez la température pour tous les types de cuisson autre que la cuisson au gril.

2 Sélectionnez la température souhaitée en tournant le **bouton de commande de la température**.

- Si vous sélectionnez la fonction Gril et réglez la température entre 50 °C et 250 °C ou si vous sélectionnez le mode Cuisson normale et réglez la température entre Gril 1 et 3 un signal sonore et un message vous invitent à régler à nouveau la température.

Fonctions du four

	**Convection** La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues. Température recommandée : 170 °C
	**Chaleur par le haut + Convection** La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande. Température recommandée : 190 °C
	**Cuisson traditionnelle** La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats. Température recommandée : 200 °C
	**Chaleur par le bas + Convection** La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux. Température recommandée : 190 °C
	**Grand gril** La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades. Température recommandée : moyenne

FR

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

1. Faire cuire de la pâte crue
Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Plats	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Temp. en °C	Temps de cuisson en min.
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson traditionnelle	170-190	15-25
Génoise	Moule à gâteau (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grille métallique	1	Cuisson traditionnelle	160-180	25-35
Tarte aux pommes	Grille métallique + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Cuisson traditionnelle	170-190	80-100
	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 Placés en diagonale	Cuisson traditionnelle	180-200	75-90

2. Faire griller
Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.
Réglez-le sur la température maximale.

Plats	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Temp. en °C	Temps de cuisson en min.
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5	Grand gril	Élevée	1er côté : 1-2 2ème côté : 1-1½
Hamburgers	Grille métallique Plaque à pâtisserie (pour récupérer le jus de cuisson)	4 3	Grand gril	Élevée	1er côté : 7-10 2ème côté : 5-8

Nettoyage et entretien

FR

Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.

Intérieur du four

- Nettoyez le revêtement de protection catalytique émaillé à l'aide d'eau chaude savonneuse et d'une brosse en nylon souple.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer ou de produits abrasifs.
- Utilisez un nettoyant spécial pour four afin d'enlever les tâches résistantes.
- Nettoyez les parois du four avec un produit nettoyant dilué dans de l'eau, et une brosse en nylon.
- Lors du nettoyage n'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs, de brosses dures, d'éponges ou de chiffons à récurer, de laine d'acier ou de couteau.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois internes et externes du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier essuie-tout ou d'un torchon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager le revêtement.
- Nettoyez soigneusement la surface avec un chiffon doux humide ou un chiffon microfibres.

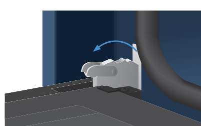
Accessoires

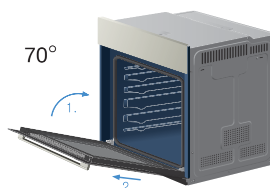
- Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Pour un nettoyage facile, trempez-les pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse.

FR

Retrait de la porte

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions ci-dessous.
ATTENTION : La porte du four est lourde.





1 Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.

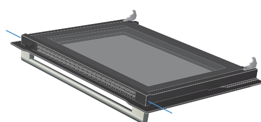
2 Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez-la des mains par le milieu et tirez dessus tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.

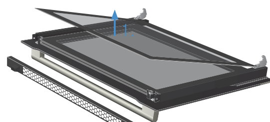
Fixation de la porte

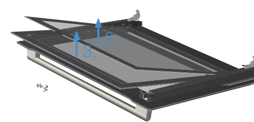
Répétez les étape 1 et 2 dans l'ordre inverse.

Retrait des vitres de la porte

La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.







1 Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.

2 Retirez la protection et la vitre 1 de la porte.

3 Soulevez la vitre 2 et retirez les deux supports en caoutchouc situés en haut de celle-ci, puis retirez la vitre 3. Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

Montage de la vitre

Répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

- Lors du montage de la vitre intérieure, la partie imprimée doit être placée vers le bas.

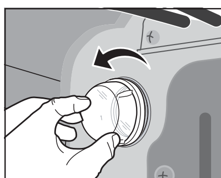
FR

Remplacement de l'ampoule

ATTENTION:
Risque de choc électrique

Avant de remplacer une ampoule du four, suivez la procédure ci-dessous:
- Éteignez le four.
- Débranchez le four.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Remplacer la lampe du four et nettoyage du couvercle de protection



1. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le cache et retirez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W/230 V résistante à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en verre en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.

Pannes

Il est possible qu'un problème survienne lors de l'utilisation du four. Souvent il s'agit d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même. Consultez les indications ci-dessous pour trouver une solution. Si vous n'y parvenez pas, téléphonez alors au Service Client Atag.

Que faire si le four ne chauffe pas?

Vérifiez si l'une des solutions suivantes permet de résoudre le problème:

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (voir page 11).
- Vérifiez si les réglages adéquats ont été utilisés.
- Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le fusible ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.

Que faire lorsque le four ne chauffe pas après le réglage de la fonction du four et de la température?

Le problème peut résider au niveau des branchements électriques internes. Contactez le service d'assistance technique le plus proche.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas?

Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service d'assistance technique le plus proche.

Que faire si le témoin de l'horloge clignote?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (voir page 11).

Que faire si la lumière du four ne s'allume pas?

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (voir page 16).

Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable?

Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement du four. Contactez le service d'assistance technique le plus proche si le ventilateur fonctionne toujours après le refroidissement complet du four.

FR

Codes d'erreur et de sécurité

Codes d'erreur et de sécurité	Fonctions générales	Solution
E-** [1)] - SE -	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	**Contactez le service après-vente ATAG le plus proche.**
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	*Éteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.*
- - - -	Vous n'avez pas sélectionné de température pour le mode.	Sélectionnez la température adéquate pour le mode. (Reportez-vous à la section 'Utilisation du mode Préchauffage rapide').

1) * symbolise n'importe quel numéro ou caractère.

Caractéristiques techniques

Modèle	**OX6411B**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Sortie de l'alimentation	max. 3400 W
Dimensions (L x H x P) Extérieures Dimensions intérieures du four	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volumen (Nutzraum)	65 L
Poids Net Transport	 34 kg env 39.5 kg env

Élimination de l'appareil et de l'emballage

FR

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- du carton ;
- de la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. L'appareil doit être porté dans un centre communal spécialement dédié à la collecte sélective des déchets ménagers, ou dans un point de vente proposant ce service.

Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Il garantit que les matériaux qui composent l'appareil pourront être récupérés pour de notables économies d'énergie et de matières premières.



Déclaration de conformité
Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



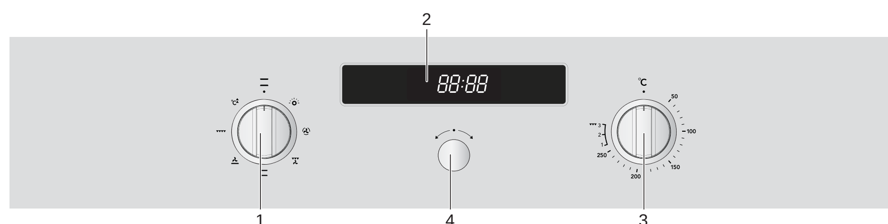
FR

DE

Inhalt

Bedienelemente des Backofens

DE

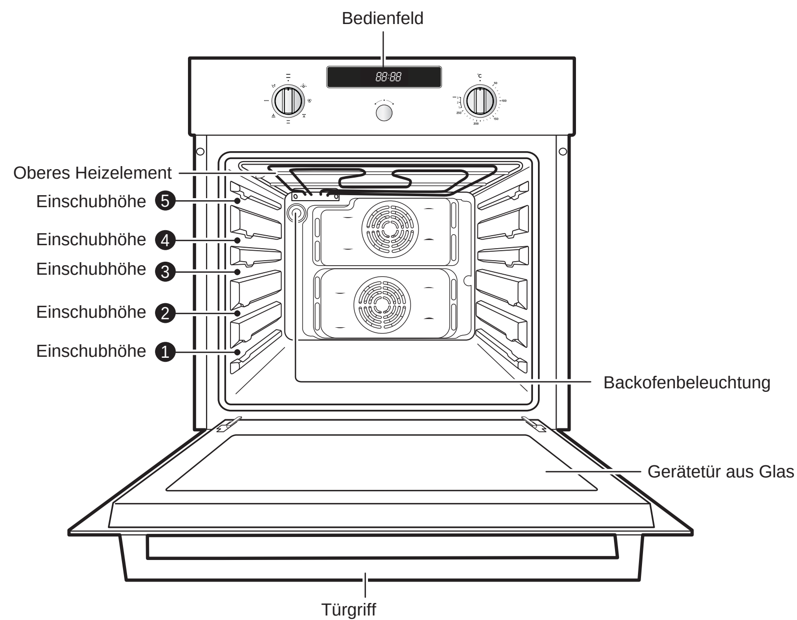


1. FUNKTIONSWAHLSCHALTER

2. ANZEIGEFENSTER

3. TEMPERATURWAHLSCHALTER

4. ZEITWAHLSCHALTER



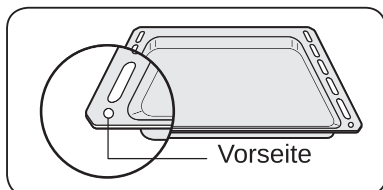
ACHTUNG

- Die Einschubhöhen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Einschubhöhen 4 und 5 werden vor allem für die Grillfunktion verwendet.

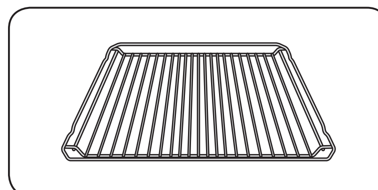
Zubehör

DE

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Backofens enthalten:



1 Backblech
Das Backblech kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden.



2 Ofenrost
Der große Rost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Wenn Sie den Rost heraus nehmen, müssen Sie et etwas aufheben.

ACHTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör ordnungsgemäß am Gestell befestigt ist. Bleche müssen in einem Abstand von mindestens 2 cm vom Boden des Ofens eingesetzt werden, da anderenfalls ihre Emaillierung beschädigt werden könnte.
- Vorsicht beim Entnehmen von Mahlzeiten und Zubehör aus dem Ofen. Sie könnten sich an heißen Gerichten, Zubehörteilen und Oberflächen Verbrennungen zuziehen!

Arbeiten mit dieser Bedienungsanleitung

DE

Vielen Dank, dass Sie sich für einen ATAG-Einbauofen entschieden haben.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.

Bitte nehmen Sie sich vor dem erstmaligen Verwenden Ihres Ofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie dieses Buch für spätere Nutzung bereit.

Vorsichtsmaßnahmen

Elektrische Sicherheit

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie den Backofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

- Dieses Haushaltsgerät darf nur von einem **konzessionierten Elektriker** an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.
- **Reparaturen** dürfen nur von **einem konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden. Wenn das Gerät defekt ist, schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Backofen repariert werden muss, setzen Sie sich bitte über Ihren Fachhändler mit dem Atag-Kundendienst in Verbindung.
- Um unsichere Situationen zu vermeiden, muss ein beschädigtes Anschlusskabel durch den Kundendienst ausgetauscht werden.
- Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht den Backofen berühren.
- Das Gerät verfügt über einen Stecker und darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Ihre Gruppen im Sicherungskasten müssen mit mindestens 16 A abgesichert sein.
- Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr erreichbar ist, muss das Netzkabel mit einem omnipolaren Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm versehen sein.
- Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.
- Der Typenschild befindet sich an der rechten Seite der Innenseite.
- Trennen Sie das Gerät vor Reparaturen oder beim Reinigen von der Stromversorgung.
- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Backofen stecken.

ACHTUNG

- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Verwendung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nur mit äußerster Vorsicht. Kinder unter acht Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden oder ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von acht Jahren oder von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in der sicheren Bedienung des Geräts angemessen unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Vorsichtsmaßnahmen (Fortsetzung)

DE

Sicherheit beim Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht. Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Ofens sehr heiß.
- Dieser Backofen ist ausschließlich für das Garen von Speisen in privaten Haushalten ausgelegt.
- Während des Betriebs werden die Innenwände des Backofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Backofens, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
- Lagern Sie kein entflammbares Material im Backofen.
- Die Backofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.
- Vorsicht beim Öffnen der Gerätetür während des Garens! Heißluft und Dampf können schnell aus dem Backofen austreten.
- Wenn Sie Gerichte mit Alkohol kochen, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten. Dieser verdampfte Alkohol kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Backofens in Kontakt kommt.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden um den Ofen zu reinigen.
- Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn der Backofen in Gebrauch ist.
- Tiefkühl-Lebensmittel wie Pizza werden auf dem Ofenrost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformt werden.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Backofenboden, wenn dieser heiß ist. Dies kann zu Schäden an der Keramik-Email-Oberfläche führen.
- Die Gerätetür muss während des Garens geschlossen sein.
- Verkleiden Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Dies blockiert die Wärmeverteilung, so dass es zu Schäden an den Keramik-Email-Oberflächen und schlechten Garergebnissen kommen kann.
- Obstsäfte hinterlassen auf den Keramik-Email-Oberflächen des Backofens Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.
- Stellen Sie keine Backformen usw. auf die offene Gerätetür.
- Kleinere Mengen verlangen eine kürzere Zubereitungszeit. Wenn die in den rezepten angegebenen Zubereitungszeiten angewandt werden, können sie verbrennen.

Hinweise zur Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials

- Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig.
- Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien im entsprechenden Behälter bei Ihrer örtlichen Annahmestelle.

Entsorgen von Altgeräten

ACHTUNG

Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. **Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, und entfernen Sie das Netzkabel.** Für den Umweltschutz ist es wichtig, dass Altgeräte auf ordnungsgemäße Weise entsorgt werden.

Sicherheitshinweise für die Installation

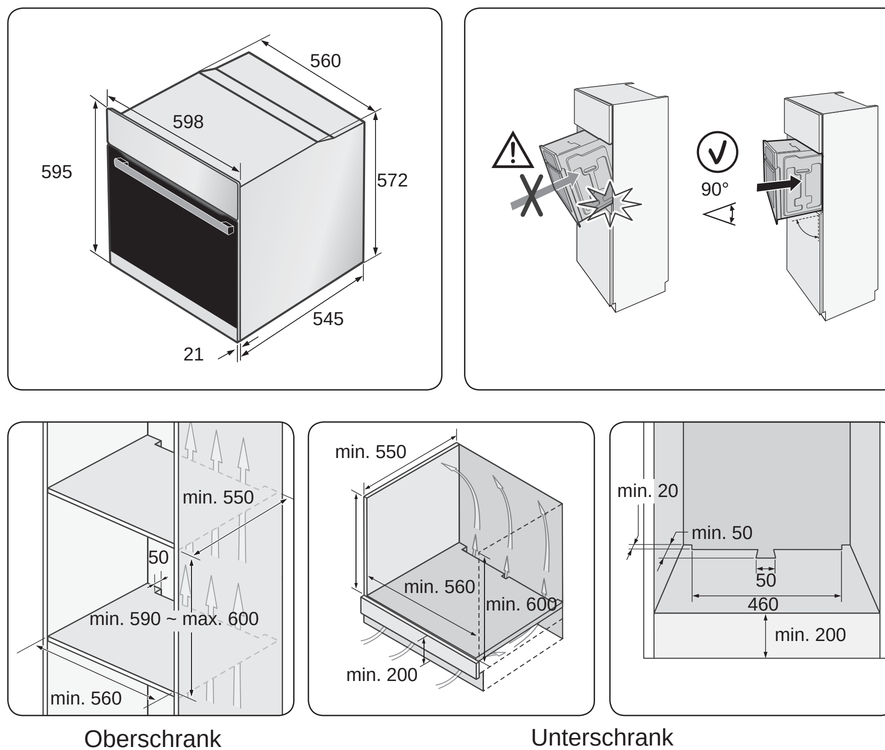
Die Installation dieses Ofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- Bevor Sie mit dem Einbau beginnen, kontrollieren Sie, ob der Anschluss von der Stromversorgung getrennt ist. Wenn nötig, schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Einbau

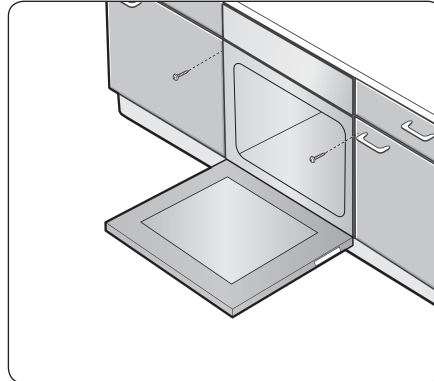
Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Einbauofen, der in einen Ober- oder Unterschrank eingebaut wird.

- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Schieben Sie den Ofen gerade und rechtwinklig in die Nische.



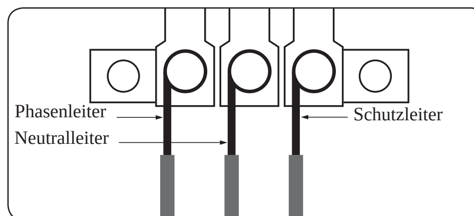
DE

- Befestigen Sie den Ofen an beiden Seiten mithilfe von Schrauben.
- Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie von der Geräteklappe und von den Innenflächen des Ofens.



Anschluss an das Netz

Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäß den Angaben auf dem Anschluss-Schild an der Rückseite des Geräts von einem Elektroinstallateur vorgenommen werden. Dieser Installateur muss gewährleisten, dass das Gerät entsprechend den Anschlussanweisungen und den örtlichen Bestimmungen angeschlossen wird.



Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird,muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen.

ACHTUNG

Wenn das Netz angeschlossen ist, wird die Elektronik des Backofens initialisiert. Dabei wird die Beleuchtung für einige Sekunden ausgeschaltet. Das Elektrokabel (H05 RR-F oder H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) muss ausreichend lang sein, damit es an den Backofen angeschlossen werden kann, auch wenn dieser auf dem Boden vor seinem Einbauschrank steht.

Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Backofens von unten (mit Hilfe eines Flachkopf-Schraubendrehers), und entfernen Sie die Verbindungsschraube und die Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Leitungen mit den entsprechenden Anschlussklemmen verbinden.

Der Backofen wird über die (⏚)-Klemme geerdet.

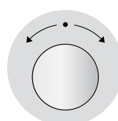
Wenn der Backofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einbau des Backofens zugänglich bleiben.

ATAG übernimmt keine Haftung bei Unfällen, die auf fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind.

DE

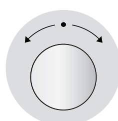
Zeit einstellen

Wenn der Ofen erstmals an das Netz angeschlossen wird, leuchtet sein Display kurz auf und nach 3 Sekunden wird die Uhrzeit 12:00 blinkend angezeigt.

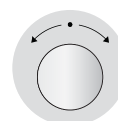


12:00

1 Wenn Sie den **Zeitwahlschalter** drücken, beginnt die Stundenanzeige zu blinken.

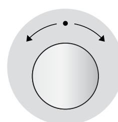


2 Drehen Sie den **Zeitwahlschalter**, um die Stunden einzustellen.

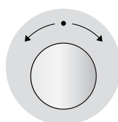


13:00

3 Wenn Sie den **Zeitwahlschalter** drücken, beginnt die Minutenanzeige zu blinken.



4 Drehen Sie den **Zeitwahlschalter**, um die Minuten einzustellen.

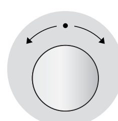


13:25

5 Drücken Sie den **Zeitwahlschalter**, um die Zeit zu bestätigen.

Kindersicherung

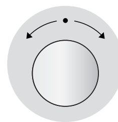
Wenn der Ofen auf stand-by ist, können Sie die Kindersicherung einschalten.



1 Drücken Sie den **Zeitwahlschalter** und halten Sie ihn 3 Sekunden gedrückt. (L) erscheint auf dem Display.

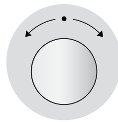
Timer einstellen

Die Kochzeit kann eingestellt werden, wenn der Ofen in Betrieb ist.



1:30

1 Drehen Sie den **Zeitwahlschalter**, um den Timer einzustellen.



1:30

2 Drücken Sie den **Zeitwahlschalter**, um die Zeit zu bestätigen.

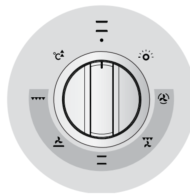
- Drücken Sie den Zeitwahschalter, wenn der Ofen in Betrieb ist, um die aktuelle Zeit anzuzeigen.

Verwenden des Ofens

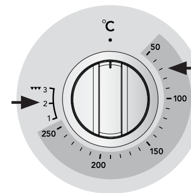
Verwenden des Modus zum schnellen Vorheizen (°C▲).

Verwenden Sie die Funktion zum **SCHNELLEN VORHEIZEN**, um die eingestellte Temperatur bis zum Ende des Vorheizens zu erreichen Damit verkürzen Sie Ihre Wartezeit beim Vorheizen drastisch. Wechseln Sie dann zum Kochmodus, ehe Sie fortfahren. Sie brauchen die Funktion **SCHNELL VORHEIZEN** beim Grillen von Gerichten jedoch nicht zu verwenden.

Verwenden des Kochmodus



Grilltemperatur
1 Niedrig
2 Mittel
3 Hoch



Stellen Sie die Temperatur für alle Kochvorgänge außer Grillen ein.

1 Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Betriebsart aus.

2 Drehen Sie den **Temperaturwahlschalter**, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

- Wenn Sie die Grillfunktion wählen und eine Temperatur zwischen 50 °C und 250 °C einstellen, oder wenn Sie den Normalkochmodus einstellen und eine Temperatur zwischen Grill 1 und 3 einstellen, werden Sie mit einem Summer und einer Meldung aufgefordert, die Temperatur zu ändern.

Ofenfunktionen

	**Umluft** Die durch Konvektion im Ofen entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion sollte für Tiefgefrorenes und zum Backen verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 170 °C
	**Oberhitze mit Umluft** Die durch das obere Heizsystem und durch Konvektion entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von krossen Gerichten wie z. B. Fleisch verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 190 °C
	**Normalbetrieb** Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizsystem erzeugt. Diese Funktion sollte zum Backen von Kuchen und zum Braten von verschiedenerlei Gerichten verwendet werden. EmpfohleneTemperatur: 200 °C
	**Unterhitze mit Umluft** Die vom unteren Heizsystem und durch Konvektion entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Pizza, Brot und Kuchen verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 190 °C
	**Großer Grill** Die Wärme wird vom Großflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Aufläufen wie z. B. Lasagne und zum Grillen von Fleisch verwendet werden. Empfohlene Temperatur: Mittel

DE

Testgeschirr

Gemäß EN 60350

1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf den vorgeheizten Ofen.

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Ofenfunktion	Temperatur °C	Garzeit (min.)
Kleiner Kuchen	Backblech	2	Normalbetrieb	170-190	15-25
Fettfreier Biskuit	Backform auf Großem Rost (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	1	Normalbetrieb	160-180	25-35
Apfel-Torte	Großem Rost, Backblech, 2 Springformen (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1+3	Normalbetrieb	170-190	80-100
	Großem Rost, 2 Springformen (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1	Normalbetrieb	180-200	75-90

2. Grillen

Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.
Verwenden Sie hierbei die Maximaltemperatur (Einstellung “Hoch”).

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Ofenfunktion	Temperatur °C	Garzeit (min.)
Toasts mit Weißbrot	Großem Rost	5	Großer Grill	Hoch	1. 1-2 2. 1-1½
Burger	Großem Rost Tropfpfanne (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4 3	Großer Grill	Hoch	1. 7-10 2. 5-8

Reinigung und Pflege

DE

Stellen Sie sicher, dass der Ofen und das Zubehör vor dem Reinigen abgekühlt sind.

Das Innere des Ofens

- Zum Reinigen der Innenflächen des Ofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine Scheuer- oder Reinigungsschwämme.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Ofenreiniger.
- Die Verkleidung wird mit heißem Wasser, Spülmittel und einer weichen Nylonbürste gereinigt.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Das Äußere des Ofens

- Zum Reinigen das Außere des Ofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, soda, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Ofenfronten aus rostfreiem Stahl

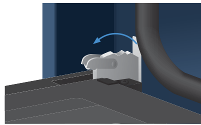
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder andere Schleifmittel. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.
- Wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch ab.

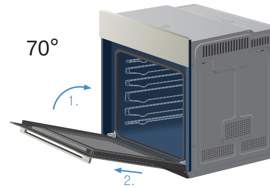
Zubehör

- Waschen Sie sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

Ausbau der Gerätetür

Im Normalfall darf die Ofenklappe nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist. **VORSICHT: Die Ofenklappe ist schwer.**





1 Öffnen Sie die Tür und lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.

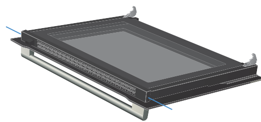
2 Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70 °). Fassen Sie die Ofenklappe mit beiden Händen in der Mitte und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Tür aus die Scharniere herausgenommen werden kann.

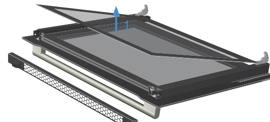
Tür einsetzen

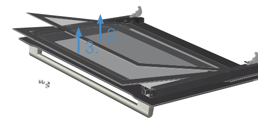
Wiederholen Sie Schritt 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.

Ausbau des Glaseinsatzes der Gerätetür

Die Ofenklappe verfügt über drei gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.







1 Entfernen Sie die beiden Schrauben auf der linken und rechten Seite der Klappe.

2 Lösen Sie die Abdeckung und entnehmen Sie Scheibe 1 aus der Klappe.

3 Heben Sie die Scheibe 2 auf, und entfernen Sie die beiden Fixiergummis für das Glas oben an der Scheibe. Entnehmen Sie dann das dritte Glas. Reinigen Sie die Scheiben mit warmem Wasser oder Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.

Montage der Scheibe

Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

- Bei der Montage der innersten Scheibe gehört der Aufdruck an die Unterseite.

DE

Austauschen der Glühbirne

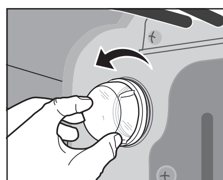
ACHTUNG

Vorsicht – Gefahr von Stromschlägen!

Ehe Sie die Glühbirne im Ofen austauschen, ergreifen Sie die folgenden Maßahmen:

- Schalten Sie den Ofen aus.
- Trennen Sie den Ofen vom Netz.
- Schützen Sie die Glühbirne im Ofen und die Glaskappe durch ein Tuch auf dem Ofenboden vor Zerbrechen.
- Glühbirnen können Sie beim ATAG-Kundendienst erwerben.

Hintere Backofenlampe austauschen und Glasabdeckung reinigen



1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und nehmen Sie den Metall- und den Blechring heraus. Reinigen Sie dann die Glaskappe. Nötigenfalls ersetzen Sie die Birne durch eine bis 300 °C hitzebeständige Ofenbirne mit 25 Watt, 230 V.
2. Reinigen Sie die Glaskappe sowie den Metall- und den Blechring, sofern dies erforderlich ist.
3. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

Störungen

DE

Während des Betriebs des Ofens kann ein Problem entstehen. Oft ist die Ursache nur eine Kleinigkeit, die Sie selbst beheben können. Überprüfen Sie mithilfe der untenstehenden Anweisungen, ob Sie eine Lösung finden können. Ist das nicht der Fall, dann rufen Sie den Atag-Kundendienst an.

Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt?

Kontrollieren Sie die folgenden Punkte:

- Ist evtl. der Ofen nicht angeschaltet? Ofen anschalten.
- Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Uhr einstellen (siehe Abschnitt ‘Einstellen der Uhrzeit’).
- Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind.
- Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Unterbrechungsschalter ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Unterbrechungsschalter wieder.

Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt, obwohl die Ofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?

Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird?

Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?

Es gab einen Stromausfall. Uhr einstellen (siehe Abschnitt ‘Einstellen der Uhrzeit’).

Was ist zu tun, wenn die Ofenlampe nicht leuchtet?

Die Ofenbeleuchtung ist defekt. Ofenbirne ersetzen (siehe Abschnitt ‘Austauschen der Glühbirne’).

Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Ofens läuft, ohne eingestellt worden zu sein?

Nach der Verwendung, läuft der Ventilator des Ofens solange weiter, bis der Ofen abgekühlt ist oder nach 25 Minuten. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.

DE

Fehler- und Sicherheitscodes

Fehler- und Sicherheitscodes	Allgemeine Funktionen	Fehlerbehebung
E-** [1)] -SE-	Eine Störung des Ofens kann Leistungsrückgang und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie den Ofen ab sofort nicht mehr.	**Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.**
S-01	**Sicherheitsabschaltung** Ofen läuft längere Zeit bei eingestellter Temperatur.	*Ofen ausschalten und Gericht entnehmen. Lassen Sie den Ofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.*
- - - -	Sofern Sie keine für die Betriebsart geeignete Temperatur eingestellt haben.	*Wählen Sie die für den Modus geeignete Temperatur. (siehe Abschnitt 'Verwenden des Modus zum schnellen Vorheizen').*

1) * Bezeichnet alle Zahlen oder Zeichen.

Technische Daten

Modell	**OX6411B**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ 50 Hz
Ausgangsleistung	max. 3400 W
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volumen (Nutzraum)	65 L
Gewicht Netto Gewicht mit Verpackung	 Ca. 34 kg Ca. 39.5 kg

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

DE

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Einschlägige Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Sie müssen diese Materialien auf verantwortungsbewusste Weise und gemäß den behördlichen Regeln dafür entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss in einem Spezialzentrum für getrennte Abfalleinsammlung der Gemeinde oder bei einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet, abgeliefert werden.

Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten verhindert eventuelle negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch ungeeignete Entsorgung entstehen. So wird sichergestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiedergewonnen werden können und so eine erhebliche Einsparung von Energie und Rohstoffen erzielt wird.

Konformitätserklärung



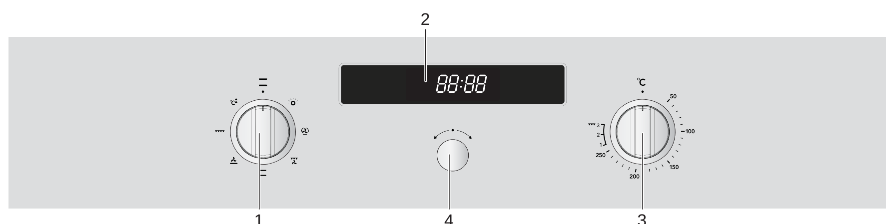
Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.



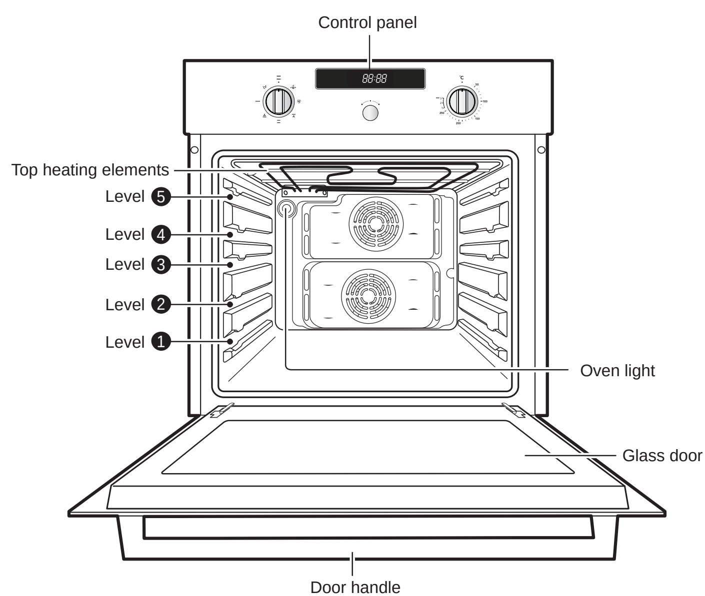
DE

CONTENTS

CONTROL PANEL



1. FUNCTION SELECT KNOB
2. WINDOW DISPLAY
3. TEMP CONTROL KNOB
4. TIME SELECT KNOB

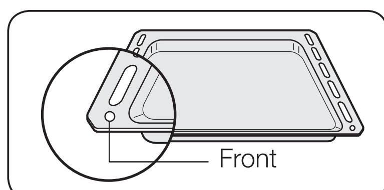


Note

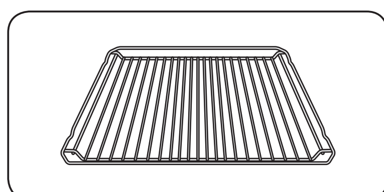
- Shelf levels are numbered from the bottom up.
- The levels 4 and 5 are mainly used for grill mode.

ACCESSORIES

The following accessories are provided with your oven:



1 Baking tray
The baking tray could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries.



2 Wire rack
The wire rack should be used for dishes, cake tins, roasting and grilling trays. If you remove the wire rack completely out off the oven, you must lift it a little at the end.

Note

- Be sure to attach the accessory correctly to the racks. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.
- Be very careful removing meals and/or accessories out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you!

USING THIS MANUAL

Thank you for purchasing an ATAG built-in oven.
First read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them carefully for future reference.

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Electrical safety

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- This appliance must be connected to the mains power supply only by a **specially licensed electrician**.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- **Repairs** should be performed by a **licensed technician** only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact the Atag Customer Service or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located on the inside of the oven on the right side.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

WARNING

- This appliance and the accessible parts become hot during use. Do not touch the hot components. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you can watch them continuously.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a

lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers. Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.

Safety during operation

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool down.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Wire rack. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- The appliance should be powered down before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. During oven operation, the interior surfaces become very hot.

Safety instructions for the installation

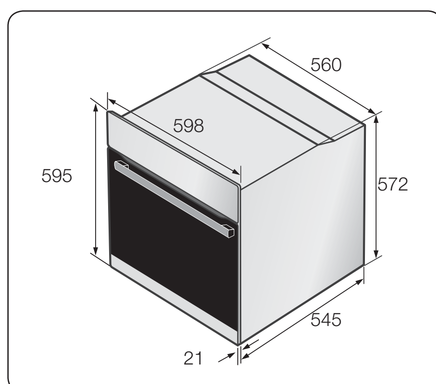
This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains and in so doing for observing the relevant safety regulations.

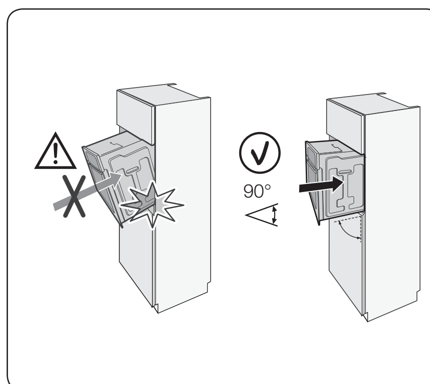
- Ensure protection from live parts when installing the oven.
- The kitchen cabinet in which the oven is built in must satisfy stability requirements as specified in DIN 68930.

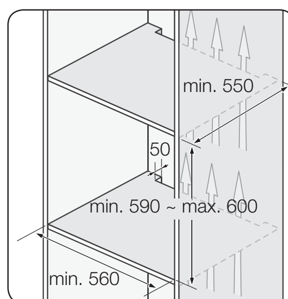
Installation in the cabinet

This is a built-in oven, which needs to be installed into an upper or lower cabinet.

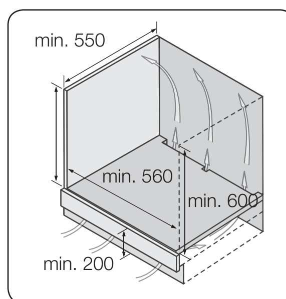
- Observe the minimum distances.
- The oven should be slid into place at the proper angle of alignment.



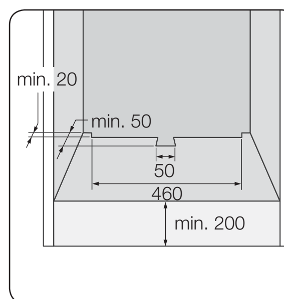


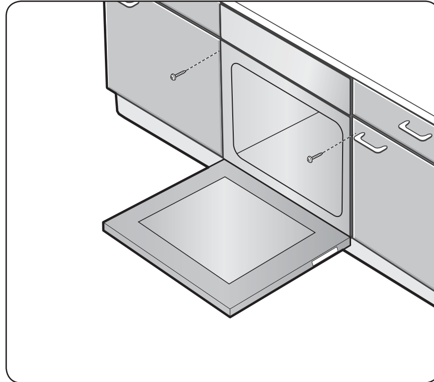


High Cabinet

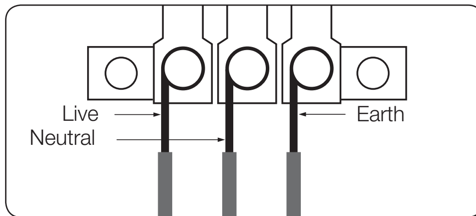


Low Cabinet





1. **Fix the oven** on both sides using screws.
2. After installation, remove the vinyl protective film from the door to the appliance and the protective film from the **interior surfaces of the oven**.



Connecting to the mains power supply

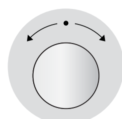
- Electrical connections must be made as per the connection plate fixed to the back of the appliance by an electrical fitter who must ensure that the appliance has been connected up in accordance with fitting instructions and local regulations.
- Where the appliance is not connected to the mains electricity supply by a plug, an omni polar cutout device (with a contacts gap of at least 3 mm) must be fitted on the supply side of the connection to meet safety requirements.

Note

- When the power is connected, the electronics of the oven are initialised; this neutralizes the lighting for a few seconds. The electric cable (H05 RR-F or H05 VV-F, Min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) must be long enough for it to be connected to the built-in oven standing on the floor in front of its unit.
  Open the back cover of the oven at the bottom (using a flat-bladed screwdriver) and completely unscrew the connection screw and the cable clamp before fitting conducting wires into the appropriate terminals.
- The earth wire must be connected to the (⏚) terminal of the oven.
- If the oven is connected to the power supply by a plug, this must remain accessible once the oven has been fitted.
- We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.

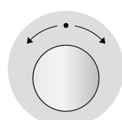
Setting the Clock

When the power is first supplied to the oven, the display on the control panel will light briefly. After 3 seconds, you will see ‘12:00’ in the display.

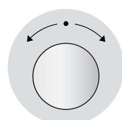


12:00

1 Press the **Time Select Knob**, the hour figures blink.

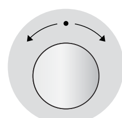


2 Turn the **Time Select Knob**, set the desired time in hours.

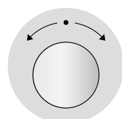


13:00

3 Press the **Time Select Knob**, the minute figures blink.



4 Turn the **Time Select Knob**, set the desired time in minutes.

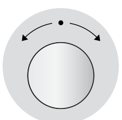


13:25

5 Press the **Time Select Knob** to confirm.

Child Safety Function

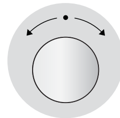
You can use the ‘child lock function’ in standby status.



1 Press the **Time Select Knob**, hold for 3 seconds. (L) will appear in the display.

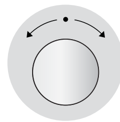
Setting the Cook Time

You can use the ‘set cook time function’ in operating status.



1:30

1 Turn the **Time Select Knob**, set the cook time.



1:30

2 Press the **Time Select Knob** to confirm.

- While it is operating, press the Time Select Knob to display the clock for the current time.

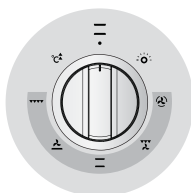
Using the Fast Preheating (°C▲) mode

If you use the **FAST PREHEATING** option, you can increase the temperature up to the set value in no time. This will drastically shorten your waiting time until the preheating is done.

Use the **FAST PREHEATING** option to increase the temperature to the set value until the preheating is completed. Then switch to Cooking mode before proceeding.

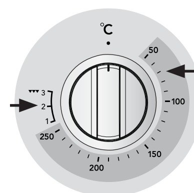
However, you do not need to use **FAST PREHEATING** for grilling food.

Using the Cooking mode



Grill temperature
1 Low
2 Medium
3 High

1 Turn the **Function Select Knob** to set the desired cooking mode.



2 Select the desired temperature by turning the **Temp Control Knob**.

Set the temperature for all cooking other than grilling.

- If you select the Grill function and set the temperature between 50 °C and 250 °C, or if you select Normal Cooking mode and set the temperature between Grill 1 and 3, you are asked to reset the temperature with a buzzer and popup message.

Oven functions

	**Convection** The heat generated by the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for frozen dishes and baking such as cake and croissants. Suggested temperature: 170 °C
	**Top Heat + Convection** The heat generated by the upper heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for roasting crusty dishes like meat. Suggested temperature: 190 °C
	**Conventional** Heat is emitted from the upper and lower heating system. This function should be used for standard baking and roasting of almost any type of dishes. Suggested temperature: 200 °C



Bottom Heat + Convection
The heat generated by the lower heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for pizzas, bread and cakes.
Suggested temperature: 190 °C



Large Grill
Heat is emitted from the large area grill. This function should be used for scalloped dishes like lasagne and grilling meat.
Suggested temperature: Medium

Test dishes

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. °C	Cooking time min.
Small Cakes	Baking tray	2	Conventional	170-190	15-25
Fatless Sponge Cake	Baking tin on wire rack (Dark coated, ø 26 cm)	1	Conventional	160-180	25-35
Apple Pie	Wire rack + Baking tray + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1+3	Convection	170-190	80-100
	Wire rack + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional	180-200	75-90

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Use this function with the maximum temperature setting of high.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. °C	Cooking time min.
White Bread Toasts	Wire rack	5	Large Grill	high	1st 1-2 2nd 1-1 1/2
Beef Burgers	Wire rack Baking tray (to catch drippings)	4 3	Large Grill	high	1st 7-10 2nd 5-8

CLEANING AND CARE

Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning product or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- Do not use scouring pads or cleaning sponges.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.
- The cover casing should be cleaned using hot water, detergent and a soft nylon brush.
- Do not use abrasive cleaning products, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven exterior

- For cleaning the exterior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning product or warm soapy water.
- Dry with kitchen roll or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

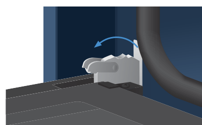
- Do not use steel wool, scouring pads or other abrasives. They may damage the finish.
- Wipe the surface gently with a soft clean cloth or microfiber cloth and a mild window cleaning detergent.

Accessories

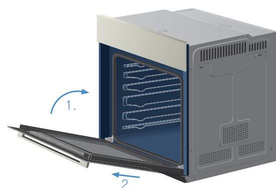
- Wash the accessories after every use and dry them with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

Door removal

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions. **CAUTION: The oven door is heavy.**



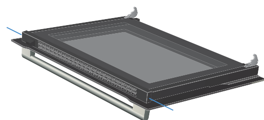
1 Open the door and flip open the clips at both hinges completely.



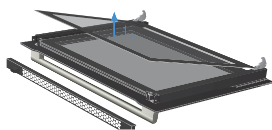
2 Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.

Door glass removal

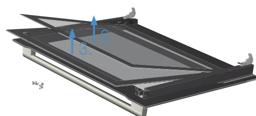
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



1 Remove the two screws on the left and right sides of the door.



2 Detach the covering and remove glass 1 from the door.



3 Lift glass 2 and remove the two holder glass rubbers from the top of the sheet. Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.

- When assembling the inner glass 1, put printing to the lower direction.

Changing the lamp

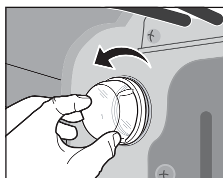
- Danger of electric shock!

Before replacing any of the oven light bulbs, take the following steps:

1. Switch oven Off.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.

Bulbs can be purchased from the ATAG Customer Service.

Rear oven lamp



1. Remove the cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat-resistant oven light bulb.
2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Place the glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.

TROUBLESHOOTING

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

What should I do if the oven doesn't heat up?
Check to see if one of the following actions resolves the issue:
- The oven may not be switched on. Switch the oven on.
- The clock may not be set. Set the clock (see section 'Setting the clock').
- Check to see if the required settings have been applied.
- A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.

What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?
There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.

What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?
There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.

What should I do if the time display is blinking?
There was a power failure. Set the clock (see section 'Setting the clock').

What should I do if the oven light doesn't illuminate?
The oven light is faulty. Replace the oven light bulb (see section 'Changing the lamp').

What should I do if the oven's fan is running without having been set?
Following use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

ERROR AND SAFETY CODES

Code	General Function	Solution
E-**[1)] -SE-	**An error of the oven may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.**	**Call local ATAG customer service.**
S-01	**SAFETY SHUTOFF** Oven has continued operating at set temperature for prolonged time.	**Turn the oven off and remove food. Allow the oven to cool down before using again.**
- - - -	If you did not select an appropriate temperature for the mode.	Select the correct temperature for the mode (see section “Using the Fast Preheating mode”, page 13)

1) * refers to all numbers or characters.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	OX6411B
Power Source	230 V ~ 50 Hz
Output Rating	max. 3400 W
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity net.	 598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volume (usable capacity)	65 L
Weight Net Shipping	 34 kg approx 39.5 kg approx

DISPOSAL OF APPLIANCE AND PACKAGING

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



To designate the requirement for separate collection of household electrical appliances, the symbol of a dustbin with a cross through it is applied to the product. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.



Declaration of conformity
We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.